



ACQUISTATO IL

Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé Brut Docg "Cruasé"

Il lombardo che strizza l'occhio alla Francia



Svinando

Si chiama Cruasé e, a discapito dell'apparente francesismo, è un vino prodotto rigorosamente in Oltrepò pavese. Cruasé, infatti, è una parola inventata dai pavesi per indicare i loro buoni metodo classico prodotti al 100% con le migliori uve di Pinot Nero, vinificate in rosa. Un marchio di assoluta qualità, quindi, assegnato solo a un numero relativamente ristretto di bottiglie oltrepadane. Quella che proponiamo qui esce dalle cantine di Isimbarda. E' un Brut, dunque un vino secco ma non secchissimo, prodotto con i grappoli raccolti nella tenuta di Santa Giulietta. I 24 mesi passati in stretto contatto con i propri lieviti in bottiglia, rendono questo vino piacevolmente complesso ma non eccessivo. Nel calice si presenta con una tonalità di rosa molto intensa, con leggere note aranciate. Al naso si ritrovano le note tipiche del vitigno, che spaziano dai piccoli frutti rossi, come fragola, ribes, mora e lampone, a ricordi di rosa. Ben integrate, sono poi anche note di crosta di pane e di lievito. In bocca regala un sorso super piacevole e facile di beva. La struttura, infatti, non è eccessiva e invita a riempirsi il bicchiere, sorso dopo sorso. Non faticiamo a immaginarlo al centro di una tavola accostato a una saporita fetta di salame. Di Varzi, ovviamente.

Storia di antica nobiltà, del vino ma non solo, quella di Isimbarda. Il nome, ad esempio, deriva dai Marchesi Isimbardi, famiglia patrizia che alla fine del 18esimo secolo possedeva la tenuta di Santa Giulietta. Più tardi, nell'800, fu Don Luigi Isimbardi a seguirne lo sviluppo, essendo un precursore delle moderne tecniche di viticoltura. Lo stemma di famiglia è ancora oggi presente nel logo della cantina che, dal 1991 è gestita da Luigi Meroni. In campagna la cura dei vigneti è quasi maniacale, con filari perfettamente inerbiti che vengono curati come giardini. In cantina la tecnologia non manca, e viene utilizzata per trarre tutto il meglio dalle belle uve dell'Oltrepò da cui si ottengono vini di grande personalità e precisione stilistica. Dalla Bonarda al Pinot Nero, sono pochi i vini di Isimbarda che non hanno ricevuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

La Vigna

- Terreno** limoso argilloso calcareo
- Esposizione** Est-Ovest
- Allevamento** cordone speronato
- Densità imp.** 5500 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Vino spumante rosé brut
- Provenienza** Lombardia
- Uve** PINOT NERO 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento ottimo come aperitivo in accompagnamento con formaggi e salumi

Vinificazione Si vinifica in criomacerazione con successiva spremitura soffice delle bucce; l'illimpidimento naturale del mosto avviene in modo statico e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Segue, nella primavera successiva alla raccolta, il tiraggio della cuvée. Si passa alla rifermentazione in bottiglia e dopo 24 mesi sui lieviti il vino viene degorgiato

Sensazioni tonalità rosata molto intensa con leggere note aranciate, aroma di piccoli frutti rossi come fragola, ribes, mora e lampone, con leggere note di rosa, gusto di media struttura, morbido e di facile beva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.